

Lunch Set BOTAN

牡丹

3,850

メインディッシュがお選びいただけるお昼のおすすめセットです。

精美前菜 前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

時菜燉湯 季節の蒸しスープ
Steamed soup

鹹点双味 本日の点心二種
dim sums

自選主菜 季節のお料理 下記よりお選びください。
Please choose 1 dish

1. 草名物 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 大山鶏の青山椒炒め
藤椒炒大山鶏脯 Sautéed Daisen chicken with green sichuan pepper

3. 鱧と夏野菜の揚げ物、香味ソース
油淋海鰻 Fried pike conger with seasonal vegetables and flavored soy sauce

粥或白飯・鹹菜 ご飯 または お粥
Rice or Porridge

季節甜点心 本日のデザート
Today's dessert

Lunch menu



表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

創業100周年記念コース
Lunch Course MATSURIKA

茉莉花

5,500

精美前菜 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

専菜鶏肺湯 大山鶏と専菜のスープ
Daisen chicken and water shield soup

藤椒炒牛柳配饅頭 牛フィレ肉の青山椒炒め、マントウ添え
Sautéed beef fillet with green sichuan pepper and bun

乾焼鱸魚 すずきの香り揚げ、チリソース
Fried sea bass with chili sauce

冷 麺 冷麺
Cold noodles

季節甜点心 本日のデザート
Today's dessert

Course FURAN

風蘭

9,900

草式拼盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

蟹肉魚翅羹 ふかのひれとずわい蟹のスープ
Shark fin and snow crab meat soup

星加坡乾焼大蝦 大海老のシンガポール風チリソース
Prawns with Singapore-Style Chili Sauce

北京烤鸭拼碟油牛柳 牛フィレ肉のオイスターソース炒めと
北京ダックの盛り合わせ
Sautéed beef fillet with oyster sauce and Peking duck

応時麵飯 本日のお食事
Today's meal

季節甜点心 本日のデザート
Today's dessert

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.